



ALBERTINA

RESTAURANT & WINE

Łączenie kuchni *fine dining* Albertiny z winem to nasze oczko w głowie, dlatego w karcie menu przy każdej pozycji z przyjemnością i pełną odpowiedzialnością sugerujemy odpowiednie wina. Dzięki systemowi Enomatic® możemy dzielić się z Gośćmi naszymi ulubionymi etykietami na kieliszki, zawsze nalewanymi na świeżo z butelki utrzymywanej w doskonałej formie. Nie zapominamy przy tym, że wybór wina zawsze pozostaje kwestią subiektywnej decyzji – do naszych homarów polecamy francuskie Bourgogne Blanc 2016, ale jeżeli później znajdzie kogoś ochota by popić deser piemonckim Barbaresco, nic nie stoi na przeszkodzie. Służymy radą, ale władzę nad kieliszkami sprawują u nas Goście!

– Szef Kuchni Grzegorz Fic z zespołem
– Sommelier Jakub Filipek

The Albertina team put a lot of thought into fine dining food and wine pairing, with wine recommendations for each dish offered proudly on our menu. We would like to share some of our favourite wines by the glass from the Enomatic® systems dispense wine directly from the bottle. But we would defend to the last the idea that wine is all about subjectivity. We may well recommend our wild lobsters with a French Bourgogne Blanc 2016 wine, but if you want to follow this with dessert washed down with a Piedmont Barbaresco, then power to you. We're the guide, you're the boss.

– The Albertina Team with Chef Grzegorz Fic
– Sommelier Jakub Filipek

Menu degustacyjne jest serwowane tylko dla całego stołu, ostatnie zamówienie do godziny 21:00.
Uprzejmie informujemy, iż do rachunku doliczany jest serwis w wysokości 12,5% kwoty rachunku.
Pełny wykaz składników, gramatur i alergenów jest dostępny u Managera.

The tasting menu is only available for the entire table, last order 9:00 pm.
We kindly inform you that a discretionary 12,5% service charge is added to the bill.
A full list of ingredients and allergens available. Please ask your Waiter or Manager.

MENU DOSTĘPNE OD DNIA / VALID FROM: 13.10.2022

MENU DEGUSTACYJNE / CHEF'S TASTING MENU

Troć / Bryndza / Ziola / Wermut / Jabłko
Sea trout / Bryndza cheese / Herbs / Vermouth / Apple

Kalafior / Morwa / Pistacje / Miso / Migdały
Cauliflower / White mulberry / Pistachios / Miso / Almonds

Przeźrebki / Mule / Szpinak
Scallops / Mussels / Spinach

Ravioli z homarem / Czarna kurka / Bisque homarowy
Lobster ravioli / Black chanterelles / Lobster bisque

Filet z kulbina / Pasternak / Wanilia / Koper włoski
Meagre fish fillet / Parsnip / Vanilla / Fennel

Boczek z dzika / Żurawina / Jabłko / Ogórek
Wild boar belly / Cranberry / Apple / Cucumber

Kafir / Matcha / Nektarynka
Kafir leaves / Matcha / Nectarine

Menu: **390 PLN**

WINE PAIRING

Gewürztraminer 2021 Franz Haas, 75 ml
Sancerre Clos de Beaujeu 2020 Gérard Boulay, 75 ml

ZAHA Marsanne 2018 Bodega Teho, 75 ml
Cartology 2019 Alheit Vineyards, 75 ml

Savennières Clos de St. Yves 2019 Domaine des Baumard, 75 ml
Riesling Berg Schlossberg 2017 Georg Breuer, 75 ml

Pinot Noir Dobre Minor 2020 Kamil Barcentewicz, 75 ml
San Juan Anteportalatina 2018 Pujanza, 75 ml

Hárslevelű-Furmint Nyulászó 2018 Budaházy, 75 ml
Puligny-Montrachet 2020 Jacques Carillon, 75 ml

Cabernet Franc Las Higueras 2017 Garage Wine Co, 75 ml
Barolo Ravera 2015 Elvio Cogno, 75 ml

Grüner Veltliner Auslese 2017 Schloss Gobelsburg, 50 ml
Johaniter Lodowe 2020 Winnica Turnau, 50 ml

Hidden Gems: **350 PLN** / Great Classics: **570 PLN**

PRZYSTAWKI / STARTERS

ŚWIEŻA OSTRYGA / Sos mignonette / Cytryna

FRESH OYSTER / Mignonette sauce / Lemon

	1 szt./pc	3 szt./pc	5 szt./pc
FINE DE CLAIRE	19 PLN	55 PLN	95 PLN
GILLARDEAU	48 PLN	140 PLN	240 PLN

ZESTAW OSTRYG (MIX 8 SZTUK) / OYSTER PLATE SET (MIX 8 PCS.)

260 PLN

WINE PAIRING

POLSKA / POLAND

Traditio Brut 2020 Winnica Aris

75ml	125ml
-	55,00 PLN

CHAMPAGNE

NV Assailly-Leclaire & Fils, Cuvée Blanc de Blancs, Brut Nature

-	95,00 PLN
---	-----------

FRANCJA / FRANCE, Loire Valley

Sancerre Clos de Beaujeu 2020 Gérard Boulay

57,00	95,00 PLN
-------	-----------

FRANCJA / FRANCE, Bourgogne

Puligny-Montrachet 2020 Jacques Carillon

93,00	155,00 PLN
-------	------------

TATAR Z POLSKIEJ POŁĘDWICY WOŁOWEJ

Wędzona mangalica / Szczypiorek / Czarny czosnek / Churros ziemniaczane

70 PLN

POLISH BEEF TENDERLOIN TARTARE

Smoked mangalica lard / Chive / Black garlic / Potato churros

WINE PAIRING

POLSKA / POLAND, Lubelskie

Pinot Noir Dobre Minor 2020 Kamil Barczentewicz

75ml	125ml
36,00	60,00 PLN

FRANCJA / FRANCE, Rhône Valley

Brézème Vieille Serine 2016 Eric Texier

45,00	75,00 PLN
-------	-----------

WŁOCHY / ITALY, Tuscany

Vino di Nobile Montepulciano Riserva 2016 Boscarelli

48,00	80,00 PLN
-------	-----------

WŁOCHY / ITALY, Piemonte

Barolo Ravera 2015 Elvio Cogno

87,00	145,00 PLN
-------	------------

KAWIOR ANTONIUS Z JESIOTRA SYBERYJSKIEGO 30g**350 PLN**

Bliny / Kwaśna śmietana

ANTONIUS SIBERIAN CAVIAR 30g

Blini / Sour cream

WINE PAIRING**75ml 125ml**

POLSKA / POLAND

- 55,00 PLN

Traditio Brut 2020 Winnica Aris

CHAMPAGNE

- 95,00 PLN

NV Assailly-Leclaire & Fils, Cuvée Blanc de Blancs, Brut Nature

FRANCJA / FRANCE, Loire Valley

57,00 95,00 PLN

Sancerre Clos de Beaujeu 2020 Gérard Boulay

NIEMCY / GERMANY, Rheingau

78,00 130,00 PLN

Riesling Berg Schlossberg 2017 Georg Breuer

TROĆ**65 PLN**

Bryndza / Zioła / Wermut / Jabłko

SEA TROUT

Bryndza – polish sheep cheese / Herbs / Vermouth / Apple

WINE PAIRING**75ml 125ml**

POLSKA / POLAND, Małopolski przełom Wisły - Lubuskie

30,00 50,00 PLN

Riesling Restricted 2017 Dom Bliskowice

WŁOCHY / ITALY, Trentino Alto Adige

33,00 55,00 PLN

Gewürztraminer 2021 Franz Haas

FRANCJA / FRANCE, Loire Valley

57,00 95,00 PLN

Sancerre Clos de Beaujeu 2020 Gérard Boulay

NIEMCY / GERMANY, Rheingau

78,00 130,00 PLN

Riesling Berg Schlossberg 2017 Georg Breuer

DYNIA**48 PLN**

Truffla / Kombu / Granola / Grzyby leśne

PUPMKIN

Truffle / Kombu / Granola / Forest mushrooms

WINE PAIRING

	75ml	125ml
POLSKA / POLAND, Lubelskie Pinot Noir Dobre Minor 2020 Kamil Barczentewicz	36,00	60,00 PLN
WŁOCHY / ITALY, Tuscany Vino di Nobile Montepulciano Riserva 2016 Boscarelli	48,00	80,00 PLN
HISZPANIA / SPAIN, Rioja Viña Tondonia Red Reserva 2010 R. López de Hereida	57,00	95,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Burgundia Morey-Saint-Denis 1 ^{er} Cru Clos Baulet 2013 Hubert Lignier	117,00	195,00 PLN

ZAPIEKANA OSTRYGA FINE DE CLAIRE*1 szt./pc***26 PLN***3 szt./pc***75 PLN***5 szt./pc***130 PLN**

Sos béarnaise

BAKED FINE DE CLAIRE OYSTER

Béarnaise sauce

WINE PAIRING

	75ml	125ml
POLSKA / POLAND Traditio Brut 2020 Winnica Aris	-	55,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Loire Valley Sancerre Clos de Beaujeu 2020 Gérard Boulay	57,00	95,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Puligny-Montrachet 2020 Jacques Carillon	93,00	155,00 PLN

DANIA PIERWSZE / FIRST COURSES

BISQUE HOMAROWY

52 PLN

Przeźrębki

LOBSTER BISQUE

Scallops

WINE PAIRING

	75ml	125ml
ARGENTYNA / ARGENTINA, Mendoza ZAHA Marsanne 2018 Bodega Teho	39,00	65,00 PLN
RPA / SOUTH AFRICA, Western Cape Cartology 2019 Alheit Vineyards	42,00	70,00 PLN
HISZPANIA / SPAIN, Rioja San Juan Anteportalatina 2018 Pujanza	75,00	125,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Puligny-Montrachet 2020 Jacques Carillon	93,00	155,00 PLN

CONSOMMÉ Z PIECZONEJ PAPRYKI

32 PLN

Gruszka / Chrzan

ROASTED PEPPERS CONSOMMÉ

Pear / Horseradish

WINE PAIRING

	75ml	125ml
WŁOCHY / ITALY, Trentino Alto Adige Gewürztraminer 2021 Franz Haas	33,00	55,00 PLN
WĘGRY / HUNGARY, Tokaj Hárslevelű-Furmint Nyulászó 2018 Budaházy	39,00	65,00 PLN
CHILE, Maipo Valley Cabernet Franc Las Higueras 2017 Garage Wine Co	42,00	70,00 PLN
HISZPANIA / SPAIN, Rioja Viña Tondonia Red Reserva 2010 R. López de Hereida	57,00	95,00 PLN

PRZEGRZEBKI**105 PLN**

Mule / Szpinak

SCALLOPS

Mussels / Spinach

WINE PAIRING

	75ml	125ml
POLSKA / POLAND, Małopolski przełom Wisły - Lubuskie Riesling Restricted 2017 Dom Bliskowice	30,00	50,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Loire Valley Savennières Clos de Saint Yves 2019 Domaine des Baumard	45,00	75,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Loire Valley Sancerre Clos de Beaujeu 2020 Gérard Boulay	57,00	95,00 PLN
NIEMCY / GERMANY, Rheingau Riesling Berg Schlossberg 2017 Georg Breuer	78,00	130,00 PLN

FOIE GRAS**72 PLN**

Truskawka / Piwo porter

FOIE GRAS

Strawberry / Porter beer

WINE PAIRING

	75ml	125ml
WŁOCHY / ITALY, Tuscany Vino di Nobile Montepulciano Riserva 2016 Boscarelli	48,00	80,00 PLN
HISZPANIA / SPAIN, Rioja Viña Tondonia Red Reserva 2010 R. López de Hereida	57,00	95,00 PLN
PORTUGALIA / PORTUGAL, Porto Vintage Port 2007 Taylor's	105 PLN	-
WŁOCHY / ITALY, Piemonte Barolo Ravera 2015 Elvio Cogno	87,00	145,00 PLN

HOMARIUM MENU / LOBSTER MENU

Świeże homary, kraby i ostrygi wyławiamy prosto z naszego homarium.

Fresh lobsters, crabs and oysters served from our own homarium - lobster tank.

Kanadyjskie homary z Saint Mary's Bay 78 PLN / 100g
Canadian lobsters from Saint Mary's Bay

Europejskie dzikie homary ze Szkocji 88 PLN / 100g
European wild lobsters from Scotland

Krab Królewski 159 PLN / 100g
King Crab

HOMAR GRILLOWANY W CAŁOŚCI / Sałata rzymska / Koper włoski / Zielone chili

GRILLED WHOLE LOBSTER / Roman lettuce / Fennel / Green chilli pepper

WINE PAIRING	75ml	125ml
RPA / SOUTH AFRICA, Western Cape Cartology 2019 Alheit Vineyards	42,00	70,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Loire Valley Sancerre Clos de Beaujeu 2020 Gérard Boulay	57,00	95,00 PLN
NIEMCY / GERMANY, Rheingau Riesling Berg Schlossberg 2017 Georg Breuer	78,00	130,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Meursault 1 ^{er} Cru Blagny 2016 Domaine Antoine Jobard	147,00	245,00 PLN

HOMAR THERMIDOR / Cognac / Żółtko / Parmezan

LOBSTER THERMIDOR / Cognac / Egg yolk / Parmegiano

WINE PAIRING	75ml	125ml
RPA / SOUTH AFRICA, Western Cape Cartology 2019 Alheit Vineyards	42,00	70,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Puligny-Montrachet 2020 Jacques Carillon	93,00	155,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Meursault 1 ^{er} Cru Blagny 2016 Domaine Antoine Jobard	147,00	245,00 PLN

TAGLIATELLE SZAFRANOWE Z HOMAREM / Limonka / Kolendra / Papryczka chili

LOBSTER WITH SAFFRON TAGLIATELLE / Lime / Coriander / Chili pepper

WINE PAIRING

	75ml	125ml
WĘGRY / HUNGARY, Tokaj Hárslevelű-Furmint Nyulászó 2018 Budaházy	39,00	65,00 PLN
RPA / SOUTH AFRICA, Western Cape Cartology 2019 Alheit Vineyards	42,00	70,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Loire Valley Sancerre Clos de Beaujeu 2020 Gérard Boulay	57,00	95,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Puligny-Montrachet 2020 Jacques Carillon	93,00	155,00 PLN

OSTRYGI / OYSTERS MENU

	1 szt./pc	3 szt./pc	5 szt./pc
ŚWIEŻE OSTRYGI / Sos mignonette / Cytryna FRESH OYSTERS / Mignonette sauce / Lemon			
FINE DE CLAIRE	19 PLN	55 PLN	95 PLN
GILLARDEAU	48 PLN	140 PLN	240 PLN
ZAPIEKANA OSTRYGA FINE DE CLAIRE / Sos béarnaise	26 PLN	75 PLN	130 PLN
BAKED FINE DE CLAIRE OYSTER / Béarnaise sauce			
ZESTAW OSTRYGI (MIX 8 SZTUK) / OYSTER PLATE SET (MIX 8 PCS.)			260 PLN

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

FILET Z KULBINA

125 PLN

Pasternak / Wanilia / Koper włoski / Sos homarowy

MEAGRE FISH FILLET

Parsnip / Vanilla / Fennel / Lobster sauce

WINE PAIRING

WĘGRY / HUNGARY, Tokaj

Hárslevelű-Furmint Nyulászó 2018 Budaházy

75ml 125ml
39,00 65,00 PLN

RPA / SOUTH AFRICA, Western Cape

Cartology 2019 Alheit Vineyards

42,00 70,00 PLN

HISZPANIA / SPAIN, Rioja

San Juan Anteportalatina 2018 Pujanza

75,00 125,00 PLN

FRANCJA / FRANCE, Bourgogne

Meursault 1^{er} Cru Blagny 2016 Domaine Antoine Jobard

147,00 245,00 PLN

OŚMIORNICA

165 PLN

Suszone pomidory / Amarantus / Jogurt grecki / Szczypiorek / Oliwki

OCTOPUS

Dried tomatoes / Amaranth / Greek yoghurt / Chive / Olives

WINE PAIRING

WŁOCHY / ITALY, Trentino Alto Adige

Gewürztraminer 2021 Franz Haas

75ml 125ml
33,00 55,00 PLN

ARGENTYNA / ARGENTINA, Mendoza

ZAHA Marsanne 2018 Bodega Teho

39,00 65,00 PLN

HISZPANIA / SPAIN, Rioja

San Juan Anteportalatina 2018 Pujanza

75,00 125,00 PLN

NIEMCY / GERMANY, Rheingau

Riesling Berg Schlossberg 2017 Georg Breuer

78,00 130,00 PLN

PIECZONY SELER W TEMPURZE**85 PLN**

Śliwka / Kwaśna śmietana / Ser Comte / Rydze

BAKED CELERY ROOT IN TEMPURA

Plum / Sour cream / Comte cheese / Red pine mushroom

WINE PAIRING

	75ml	125ml
CHILE, Maipo Valley Cabernet Franc Las Higueras 2017 Garage Wine Co	42,00	70,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Rhône Valley Brézème Vieille Serine 2016 Eric Texier	45,00	75,00 PLN
HISZPANIA / SPAIN, Rioja Viña Tondonia Red Reserva 2010 R. López de Hereida	57,00	95,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Chambolle-Musigny Vieilles Vignes 2013 Frédéric Magnien	66,00	110,00 PLN
WŁOCHY / ITALY, Piedmonte Barolo Ravera 2015 Elvio Cogno	87,00	145,00 PLN

BAŻANT**115 PLN**

Kasztany / Śliwka / Kardamon

PHEASANT

Chestnuts / Plum / Cardamon

WINE PAIRING

	75ml	125ml
FRANCJA / FRANCE, Rhône Valley Brézème Vieille Serine 2016 Eric Texier	45,00	75,00 PLN
WŁOCHY / ITALY, Tuscany Vino di Nobile Montepulciano Riserva 2016 Boscarelli	48,00	80,00 PLN
HISZPANIA / SPAIN, Rioja Viña Tondonia Red Reserva 2010 R. López de Hereida	57,00	95,00 PLN
WŁOCHY / ITALY, Piedmonte Barolo Ravera 2015 Elvio Cogno	87,00	145,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bordeaux Pomerol 2011 Château Clos L'Église	138,00	230,00 PLN

SEZONOWANA POŁĘDWICA ARGENTYŃSKA

195 PLN

Trufła / Duxelles grzybowe / Cebula perłowa

GRILLED SEASONAL ARGENTINE BEEF TENDERLOIN

Truffle / Mushroom duxelles / Pearl onion

WINE PAIRING

	75ml	125ml
CHILE, Maipo Valley Cabernet Franc Las Higueras 2017 Garage Wine Co	42,00	70,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Chambolle-Musigny Vieilles Vignes 2013 Frédéric Magnien	66,00	110,00 PLN
WŁOCHY / ITALY, Piedmonte Barolo Ravera 2015 Elvio Cogno	87,00	145,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Burgundia Morey-Saint-Denis 1 ^{er} Cru Clos Baulet 2013 Hubert Lignier	117,00	195,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bordeaux Pomerol 2011 Château Clos L'Église	138,00	230,00 PLN

SURF 'N' TURF

580 PLN

Poładwica argentyńska / Homar / Ziemniak / Sos béarnaise / Szcypiorek

SURF 'N' TURF

Argentine beef tenderloin / Fresh lobster / Potato / Béarnaise sauce / Chive

WINE PAIRING

	75ml	125ml
HISZPANIA / SPAIN, Rioja Viña Tondonia Red Reserva 2010 R. López de Hereida	57,00	95,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Chambolle-Musigny Vieilles Vignes 2013 Frédéric Magnien	66,00	110,00 PLN
WŁOCHY / ITALY, Piedmonte Barolo Ravera 2015 Elvio Cogno	87,00	145,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bordeaux Pomerol 2011 Château Clos L'Église	138,00	230,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Meursault 1 ^{er} Cru Blagny 2016 Domaine Antoine Jobard	147,00	245,00 PLN

DESERY / DESSERTS

DESKA SERÓW FRANCUSKICH

Miód / Chutney owocowe

FRENCH CHEESE BOARD

Honey / Fruit chutney

66 PLN

PÂTE À CHOUX

Pralina z orzecha laskowego / Lody mleczne / Borówka / Czekolada

PÂTE À CHOUX

Hazelnut praline / Milk ice cream / Blueberry / Chocolate

36 PLN

MUS Z KAFIRU

Migdały / Matcha / Limonka / Nektarynka

KAFFIR MOUSSE

Almonds / Matcha / Lime / Nectarine

34 PLN

TARTA MIGDAŁOWA

Mascarpone / Maliny / Karmel

ALMOND TART

Mascarpone / Raspberry / Caramel

38 PLN

WINE PAIRING DO DESERÓW / FOR DESSERTS:

75ml

POLSKA / POLAND, West Pomeranian

85,00 PLN

Johanniter Lodowe / Polish Ice Wine 2020 Winnica Turnau

WĘGRY / HUNGARY, Tokaj

79,00 PLN

Tokaj Aszú 5 Puttonyos 2014 Tokaj Nobilis

AUSTRIA, Kamptal

55,00 PLN

Grüner Veltliner Auslese 2017 Schloss Gobelsburg

WŁOCHY / ITALY, Trentino Alto Adige

60,00 PLN

Moscato Rosa 2020 Franz Haas

PORTUGALIA / PORTUGAL, Porto

65,00 PLN

Kopke 20 Years Old Tawny Port

PORTUGALIA / PORTUGAL, Porto

105,00 PLN

Vintage Port 2007 Taylor's